

AIPA

- Gravity **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **75**
- SRM **8.9**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **4 %**
- Size with trub loss **25.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **28.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **21 liter(s)**
- Total mash volume **28 liter(s)**

Steps

- Temp **63 C**, Time **45 min**
- Temp **73 C**, Time **25 min**
- Temp **78 C**, Time **3 min**

Mash step by step

- Heat up **21 liter(s)** of strike water to **70.2C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **63C**
- Keep mash **25 min** at **73C**
- Keep mash **3 min** at **78C**
- Sparge using **14.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28.8 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pale Ale Strzegom	3 kg (40.5%)	79 %	7
Grain	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (27%)	79 %	16
Grain	Wiedeński Steinbach	1 kg (13.5%)	80 %	10
Grain	Carahell	0.5 kg (6.8%)	77 %	25
Grain	Weyermann - Carared	0.5 kg (6.8%)	75 %	50
Adjunct	Płatki jęczmienne	0.4 kg (5.4%)	80 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	50 min	15.5 %
Boil	Marynka	20 g	10 min	10 %
Boil	Citra	20 g	10 min	12 %
Dry Hop	Citra	50 g	10 day(s)	12 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

Safale S-05	Ale	Dry	12 g	---
-------------	-----	-----	------	-----

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Mech irlandzki	5 g	Boil	10 min

Notes

- Płaska łyżeczka gipsu, na 20 l zacieru.
Dec 9, 2018, 7:17 PM
- Dodatek mchu irlandzkiego do wrzącej brzeczki na 10-15 minut przed końcem gotowania powoduje zwiększone wytrącenia białka z brzeczki a w rezultacie np. mniejszą tendencję do "zmętnienia piwa na zimno".

Dawkowanie: przeciętnie 5 g na 20 litrów.

Sposób użycia: odważoną porcję mchu wymieszać w wodzie (na każde 10 g mchu 50 ml wody). Pozostawić na 10-15 minut i dodać do brzeczki na ostatnie 10-15 minut gotowania.

Dec 9, 2018, 7:45 PM

- Przebieg:
14.12 - przygotowania
15.12 - warzenie od 9.00 do 21.00 (z przerwą 3 godz, na chłodzenie - choinka).
Zasyp zgodny z przepisem.
21 L wody do zacierania.
63-64 C - 45 min.
72-74 C - 25 min. (po 10 min. poszły dwa słody ciemnie).
78 C wygrzew - 5 min.
BLG brzeczki przedniej przed wysładzaniem - 21BLG.
25 L zacieru (Niezgodnie z założeniami przepisu - powinno być 28 L).
Do wysładzania dolane ok. 16 L wody (75 C).
Brzeczka nastawna przed wychłodzeniem ok. 31 L (powinno być 29 L) i 14 BLG.
Chmiel zgodnie z przepisem.
Brzeczka nastawna po wychłodzeniu i przelaniu do fermentora 25 L i 14 BLG. (Zostało ok. 2 L na dnie z samym chmielem).

Wnioski:

Coś nie tak z ilością woda + słody -> miało być 28 L zacieru a wyszło 25 L.

Do modyfikacji ilość strat z gotowania -> przy moim palniku, nie ma tak dużego bulgotania - przy takiej ilości brzeczki - i nie ma takiego odparowywania. Zmniejszyć parametry strat ale też robić na 21 L piwa.

Dec 15, 2018, 9:42 PM

- Chmielenie:
60 min - głównie gorzyczka
20-30 min - głównie smak
10-0 min - głównie aromat
Dec 23, 2018, 6:03 PM